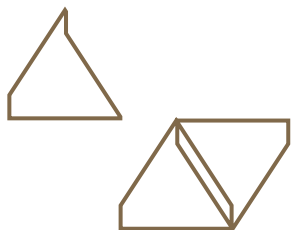
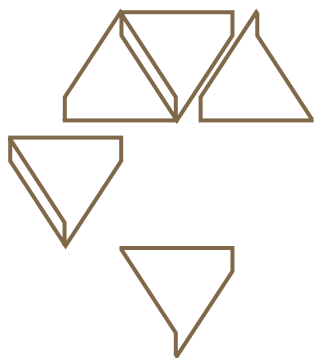




AMIRÉ

Bistrot & Lounge



DA CONDIVIDERE / ZUM TEILEN / TO BE SHARED

SALUMI E FORMAGGI

WURST- UND KÄSESORTEN
COLD CUTS AND CHEESES

Speck del maso, “Kaminwurst”, pancetta affumicata e formaggi

Speck, Kaminwurst, geräucherter Bauchspeck und Käsesortiment

Speck, “Kaminwurst”, smoked bacon, cheese selection



APERITIVO MISTO

GEMISCHTER APERITIF
MIXED APPETIZER

Burro di alpeggio, acciughe del Mar Cantabrico, olive taggiasche al forno con rosmarino e arancia, Lardo di Colonnata, Prosciutto Crudo di Parma “Riserva Nonno Bruno” Ponte Romano, burrata e Aceto Balsamico Tradizionale, gamberi fritti in pastella e salsa alla paprika

Bauernbutter, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, gebackene Taggiasca-Oliven mit Rosmarin und Orangen, „Lardo di Colonnata“, „Prosciutto Crudo di Parma Riserva Nonno Bruno Ponte Romano“, Burrata und Aceto Balsamico Tradizionale, frittierte Garnelen und Paprika Sauce

Alp butter anchovies from the Cantabrian Sea, baked taggiasca olives with rosemary and orange, “Lardo di Colonnata”, “Prosciutto Crudo di Parma Riserva Nonno Bruno Ponte Romano“, burrata with Aceto Balsamico Tradizionale, fried shrimps and paprika sauce



KAISERSCHMARREN

Impasto dolce di uova e farina con uvetta alla grappa e mandorle tostate. Il tutto caramellato in padella e servito con salsa alla vaniglia e composta di mirtillo rosso

Süßer Teig aus Eiern und Mehl mit in Grappa eingetränkte Rosinen und gerösteten Mandeln. Alles in einer Pfanne karamellisiert und mit Vanillesoße und Preiselbeermarmelade begleitet

Sweet dough made from eggs and flour with grappa-soaked raisins and roasted almonds. All caramelized in a pan and accompanied with vanilla cream and red berries jam



Su richiesta anche senza glutine
Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich
Gluten-free option available on request

36

PIZZA IN TEGLIA

BLECHPIZZA
PAN PIZZA

Due tranci pizza margherita, due tranci pizza allo speck, funghi e formaggio grigio

Zwei Schnitten Pizza Margherita, zwei Schnitten Pizza mit Speck, Pilze und Graukäse

Two slices pizza margherita, two slices pizza with speck, mushrooms and “Graukäse



Su richiesta anche senza glutine
Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich
Gluten-free option available on request

46

INSALATA / SALAT / SALAD

INSALATA MISTA

GEMISCHTER SALAT
MIXED SALAD

Misticanza del nostro orto, pomodori, carote e dressing all’aneto

Gemischter Salat aus unserem Garten, Tomaten, Karotten und Dill-Dressing

Mixed salad from our garden, tomatoes, carrots and dill dressing



ZUPPE / SUPPE / SOUPS

MINISTRONE DI VERDURE

GEMÜSEMINISTRONE
VEGETABLE MINISTRONE

Verdure di stagione e pesto al basilico

Saisonales Gemüse e Basilikumpesto

Seasonal vegetables e basil pesto



ORZO E TURTRES

GERSTENSUPPE UND TIRTLAN
BARLEY SOUP AND TURTRES

Orzo perlato, carota, patate, sedano, cipolla, prosciutto affumicato, erba cipollina e “Turtres”

Perlgerste, Karotte, Kartoffel, Sellerie, Zwiebel, geräucherter Schinken, Schnittlauch und “Tirtlan”

Pearl barley, carrot, potato, celery, onion, smoked ham, chives and “Turtres”



24

12

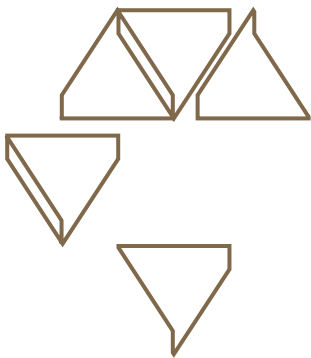
12

22



AMIRÉ

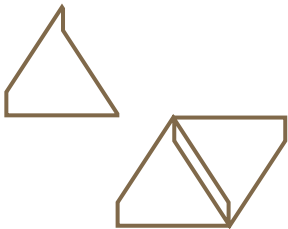
Bistrot & Lounge



SENZA GLUTINE Tutti i primi piatti e i piatti di pasta possono essere realizzati senza glutine. Le portate senza glutine sono servite su piatti di colore diverso.

GLUTENFREI Alle Vorspeisen und Nudelgerichte können glutenfrei zubereitet werden. Glutenfreie Gerichte werden auf andersfarbigen Tellern serviert.

GLUTEN FREE All the main dishes and pasta dishes can be made gluten-free. Gluten-free dishes are served on different colored plates.



PRIMI PIATTI / ERSTE GÄNGE / FIRST COURSES

TAGLIATELLE AI PORCINI

TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS
TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN

Tagliatelle fatte in casa con ragù di porcini
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzragout
Homemade tagliatelle with porcini mushroom ragù



GNOCCHI DI PATATE AL CERVO

KARTOFFELGNOCCHI MIT HIRSCH
POTATO GNOCCHI WITH VENISON

Gnocchi con ragù di cervo, ginepro, alloro e mirtilli rossi

Kartoffelgnocchi mit Hirschragout, Wacholder, Lorbeer und Preiselbeeren

Potato gnocchi with deer ragù, juniper, laurel and red berries



PACCHERI AL SALMERINO E QUARK

PACCHERI MIT SAIBLING UND QUARK
PACCHERI WITH CHAR AND QUARK CHEESE

Paccheri Monograno Felicetti con salmerino, latticello, quark e scalogno dorato

Paccheri Monograno Felicetti mit Saibling, Buttermilch, Quark und gebräunte Schalotten

Paccheri Monograno Felicetti with char, buttermilk and browned shallots



SPÄTZLE AI FORMAGGI

KÄSESPÄTZLE
SPÄTZLE WITH CHEESE SAUCE

Spätzle fatti in casa con formaggi gratinati e soffici, cipolla croccante

Hausgemachte Spätzle mit weichem, überbackenem Käse und knusprigen Zwiebeln

Homemade spätzle with soft, gratinated cheeses and crispy onion



SECONDI PIATTI / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

UOVA, SPECK, PATATE, FORMAGGIO

Uova, speck, patate e formaggio piastrato

Eier, Speck, Kartoffel und gegrillter Käse

Eggs, speck, potatoes and grilled cheese



GULASH DI MANZO E CANEDERLI

26

RINDSGULASCH MIT KNÖDELN
BEEF GOULASH WITH TYROLEAN DUMPLINGS

Gulasch di manzo alla parika con canederli di speck

Rindergulasch mit Paprika und Speckknödel

Beef goulash with paprika and speck dumplings



TROTA ALLA BRACE

26

GEGRILLTE FORELLE
GRILLED TROUT

Trota alla brace con bietole arcobaleno, beurre blanc e le sue uova

Gegrillte Forelle mit Mangold, Beurre Blanc und Forellenkaviar

Grilled trout with rainbow chard, beurre blanc and trout roe



POLENTA, FUNGHI, FORMAGGIO

26

POLENTA MIT PILZEN UND KÄSE
POLENTA WITH MUSHROOMS AND CHEESE

Polenta di Storo, funghi e formaggio Dobbiaco

Polenta di Storo, Pilze und Toblacher-Käse

Polenta di Storo, mushrooms and Dobbiaco cheese



EXTRA SFIZIOSO / EXTRA LECKER / EXTRA TASTY

BBQ BEEF MELT BURGER

26

Bun di patate, burger di manzo 120gr, salsa smoky BBQ, bacon, salsa ranch, cetriolini, onion rings e formaggio Edamer fuso

Kartoffel-Bun, Rindfleischburger 120gr, BBQ-Sauce, Bacon, Ranch Sauce, Gurken, Zwiebelringe und geschmolzener Edamer

Potato bun, 4oz beef patty, smoky BBQ sauce, bacon, ranch dressing, pickles, onion rings and melted Edamer cheese



GOLDEN SCHNITZEL

25

Suprema di tacchino con panatura dorata, patate fritte, slaw di cetrioli, yogurt e aneto

Paniertes Truthahnfilet, Pommes Frites, Gurkenslaw und Joghurt-Dill-Sauce

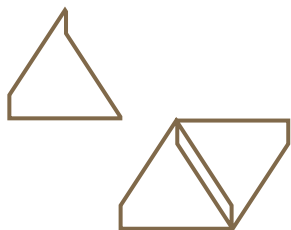
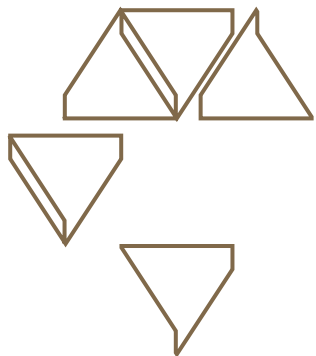
Golden breaded turkey breast, French Fries, cucumber slaw with yogurt and dill





AMIRÉ

Bistrot & Lounge



DESSERT

TIRAMISÙ

Savoardi, caffè, mascarpone e cacao
Savoardi Keks, Kaffee, Mascarpone und Kakao
Savoardi biscuit, coffee, mascarpone and cocoa



BUCHTELN

“Buchteln” ripieni di marmellata all’albicocca e crema al quark
Buchteln mit Aprikosenmarmelade und Quarkcreme
“Buchteln” filled with apricot jam and quark cream



STRUDEL DI MELE

APFELSTRUDEL
APPLE STRUDEL

Pasta frolla, mele, pinoli, uvetta, cannella e salsa alla vaniglia
Mürbeteig, Äpfel, Pinienkerne, Rosinen, Zimt und Vanillesoße
Shortcrust pastry, apples, pine nuts, raisins, cinnamon, and vanilla sauce



LINZER

Torta fatta con farina di nocciole, burro, uova, chiodi di garofano e marmellata ai mirtilli rossi

Kuchen aus Haselnussmehl, Butter, Eier, Nelken und Preiselbeermarmelade

Cake made with hazelnut flour, butter, eggs, cloves, and cranberry jam



SACHER TORTE

Cioccolato fondente, marmellata di albicocche e panna montata
Halbbittere Schokolade, Aprikosenmarmelade und Schlagsahne
Dark chocolate, apricot jam, and whipped cream



GELATI / EIS / ICE CREAM

MACEDONIA E GELATO

FRUCHTSALAT UND EIS
FRUIT SALAD AND ICE CREAM

Macedonia di frutta fresca e gelato alla vaniglia Madagascar
Frischer Obstsalat und Madagascar-Vanille Eis
Fresh fruit salad and Madagascar-vanilla ice cream



GELATO

A PALLINA / PRO KUGEL / PER SCOOP / 3

EIS
ICE CREAM

Cioccolato, vaniglia, fiordilatte, pistacchio, frutti di bosco e limone
Schokolade, Vanille, Fiordilatte, Pistazien, Waldfrüchte und Zitrone
Chocolate, vanilla, fiordilatte, pistacio, forest fruits and lemon



10

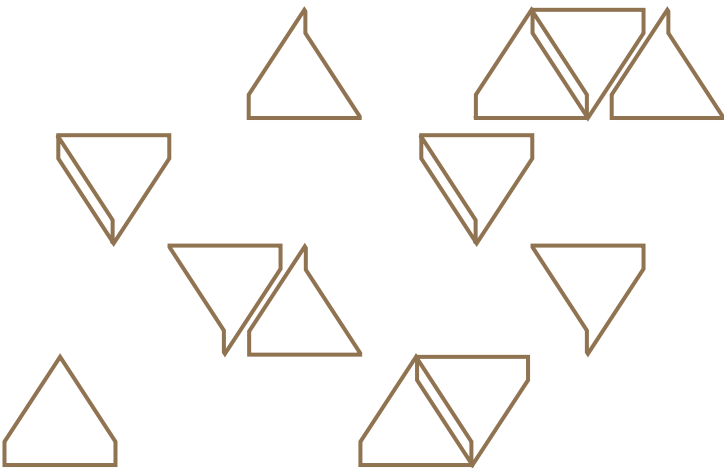
12

10

8

8

8





AMIRÉ

Bistrot & Lounge

